

DEUXPARQUATRE

Pub Brut, Rouyn-Noranda

BIÈRES EN FÛT

UNIBROUE

	<u>20 oz/ Pichet</u>
Blanche de Chambly 5%	11 / 28
Pale Ale anglaise 4.8%	11 / 28
IPA l'Infiltré 5,5%	11 / 28
Fin du Monde 30e 9%	11 / 28
Tropiques-sur-le-lac 6%	11 / 28
Saison Libre 4%	11 / 28

SHAWBRIDGE

	<u>20 oz/ Pichet</u>
IPA 117 5,8%	12 / 29
Blanche au Jasmin 3,9%	12 / 29
Ride de Kayak, Kölsch 4,9%	12 / 29

BARBE BROUE

	<u>20 oz/ Pichet</u>
Blonde du Frère Moffet 5%	12 / 29
La Casanière - ambrée 5%	12 / 29

IRLANTAISES

	<u>20 oz/ Pichet</u>
Guinness 4,2%	12 / 29
Harp 4,5%	12 / 29
Smithwick's 4,3%	12 / 29
Kilkenny 4,2%	12 / 29

IMPORTÉES

	<u>20 oz/ Pichet</u>
Carlsberg 5%	11 / 28
Kronenbourg 1664 blanche 5%	11 / 28
Cidre Rabaska 5,6%	12 / 29

Sleeman

Rousse, original ou clear	7
---------------------------	---

Shawbridge

Flower passion (Blanche fruit de la passion 5,2%)	13
Rivière du Nord (Pale Ale anglaise 5%)	13
Rousse Futée (Rousse 4,5%)	12
Panaché (Pamplemousse, baies ou citron 2,8%)	12

Sans alcool 0.0%

Rousse - Shawbridge	9
Guinness	8
1664 blanche	8
Carlsberg	8

BIÈRES EN BOUTEILLE

COCKTAILS DU PUB

TARTE TATIN

Whisky, Coureur des Bois, poire, citron

ROSA FIZZ

Gin Violette, vermouth blanc, pamplemousse, tonic au sureau, crème de cassis

PALOMA BORÉAL

Tequila, cordial de pamplemousse, bière d'épinette

L' AUTOMNE

Rhum épice, Amaretto Avril, ananas, sirop d'épices, lime, angostura

BLOODY 2X4

Vodka, Worcestershire, Red Hot, Clamato, bacon, fève marinée, mélange d'épices maison

SANGRIA 2X4

Verre / Pichet

Rouge ou blanche 11 / 28
Sirop de framboise, canneberge blanche, sprite, fruits

LA TOURNÉE

10 shooters de mélange de Jaggermeister, Peach Schnapps et canneberge blanche

KOMBUSAGE

Noroi Esprit de Londres, poire, sirop d'épices, citron, kombucha Ékorce gingembre

LIMONADE 2X4

Citron, canneberge blanche, ginger ale, grenadine maison

SANS ALCOOL

VINS

BULLES

	VERRE / BTL
Cava Brut, Parés Baltà (Parellada, Macabeu, Xarel-lo) - généreux, frais	11 / 55
VDF (Loire), La Bulle du Facteur 2023, Le Facteur sur le Vélo (Chenin) - Notes de poires, floral, minéral	-- / 85

BLANCS

Soave Classico 2023, Inama (Garganega) - délicat, minéral	-- / 57
Swartland WO, Stompie Chenin 2023, Johan Herman Meyer (Chenin) - notes de miel, agrumes, frais	12 / 60
VDF (Loire), Melon-Chardo 2024, Coeur de Loup (Melon de Bourgogne, Chardonnay) - souple, fruité, floral	12 / 60
Friuli, Sauvignon Blanc 2023, Isola Augusta (Sauvignon Blanc) - notes de fruits tropicaux, herbacé, vif	12 / 62
Autriche, Querschnitt Weiss 2023, Kolfok (Grüner Veltliner, Chardonnay, Muscat) - légèrement fruité, frais	13 / 70
VQA Niagara Peninsula, Chardonnay 2023, Cloudsley Cellars (Chardonnay) - Riche, boisé, élégant	-- / 75
<u>Orange</u> - Argentine, El Zorrito 2023, Bodega Santa Julia (Chardonnay) - notes d'agrumes, aromatique	12 / 62

ROSÉ

Québec, Rosé 2023, Union Libre (Seyval Noir et Sante-Croix) - notes de fraises, léger	10 / 48
--	---------

ROUGES

Vallée de Curicó (Chili), Alma Tierra Reserva 2021, Villaseñor (Syrah) - complexe, poivré, fruits mûrs	-- / 55
Swartland WO, Stompie Cinsault 2023, Johan Herman Meyer (Cinsault) - Vin de soif, fruité, léger	12 / 60
IGT Rosso Toscano, Barabba Rosso NM, La Querce Seconda (Sangiovese, Merlot) - équilibré, notes de fruits rouges	12 / 62
Alentejo, Arrepiado Touriga Nacional 2023, Herdade do Arrepiado Velho (Touriga Nacional) - Chaud, notes de framboises, semi-corse	12 / 62
Castillon-Côtes-de-Bordeaux 2019, domaine de la Grande Courraye (Merlot, Cabernet Franc) - charnu, notes de fruits secs, boisé	-- / 70
Autriche, Querschnitt Rot 2022, Kolfok (Blaufränkisch, Syrah) - léger, frais, fruité	-- / 70
Saint-Chinian (Languedoc), Pierre Plantée 2022, Les Éminades (Carignan, Grenache, Syrah) - velouté, fruits noirs, épice	-- / 71
Langhe, Nebbiolo 2022, Erbaluna (Nebbiolo) - tannique, frais	14 / 72
VQA Niagara Peninsula, Pinot Noir 2023, Cloudsley Cellars (Pinot Noir) - élégant, boisé	-- / 75
Barolo 2017, Casina Bric (Nebbiolo) - corsé, sec, terreux	-- / 110

ENTRÉES

GRAVLAX DE THON À L'AMERVELADE 22

Ricotta fouettée à la lime,
salade pomme et fenouil

CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS 16

Sauce crémeuse à l'aneth et
fromage bleu, crème sure et
amandes grillées

⌚ PÉTONCLES POÊLÉS 18

Purée de chou-fleur au parmesan,
chorizo grillé et huile piquante

SALADE NIÇOISE 25

Haricots verts, courgettes,
céleri, oeuf de caille, chips
maison, bettraves et aioli à la
lime

AMUSES-BOUCHES

FRITE GOURMANDE 14

Émulsion à l'ail confit et
parmesan

POGOS 14

Saucisse de la Barback (2)

AILES DE POULET ÉPICÉES 14

Sauce au fromage bleu (6)

RONDELLES D'OIGNONS 14

Moutarde au miel

CORNICHONS FRITS 14

Mayonnaise au choix (6)

SPÉCIALITÉS DU PUB

BRAISÉ DE MAQUEREUSE DE BOEUF 31

Oignons perlés, carottes, purée de
céleri-rave et chips maison, aioli à
la lime

SAUMON EN CROÛTE D'AMANDES 32 ET HERBES

Orgotto à la courge butternut,
ratatouille et haricots grillés à
l'ail

⌚ TARTARE DE BŒUF 35

Bacon, parmesan, mayonnaise,
cornichon frit, croutons, frites

⌚ LA BRUTE 31

Bavette de porc, sauce crémeuse
aux champignons et dijon, fèves
grillées, céleri-rave et salade
de roquette miel et lime

⌚ STEAK & FRITES 35

Bavette de bœuf, sauce whisky et
poivre, légumes grillés, frites

CÔTES LEVÉES DU PUB 31

Côtes levées braisées à la Guinness,
sauce BBQ, frites

FISH & FRITES 28

Filets de morue (2) panés à la bière
et chips Miss Vickies sel et
vinaigre, sauce tartare maison,
frites.

BURGERS

L'EFFILOCHÉ	27
Effiloché de boeuf, confiture d'abricots au bourbon et chili, bacon, Cru du Clocher et laitue	
LE PERREAULT	31
Bavette de bœuf marinée, pommes caramélisées, oignons confits, cheddar Guinness, roquette, bacon, dijonaise	
DEUXPARQUATRE	28
Boulette de porc, bœuf et bacon Cru du Clocher bacon, oignons confits, laitue, tomates, cornichons, bacon, dijonnaise	
LE WHISKY	27
Boulette de porc, bœuf et bacon flambée au whisky, Cru du Clocher, oignons confits, sauce bbq	
LA POULE DE LUXE	27
Poulet à la Blanche de Chambly, bacon, Cru du Clocher, mayo aux tomates séchées, roquette	

PIZZAS

RUSTIQUE	29
Sauce au bleu, chair de saucisse, kale, pommes caramélisées, cheddar, bleu et parmesan	
CHARLOT	27
Sauce BBQ, bœuf braisé, oignons confits et frits, cheddar à la Guinness	
TROIS P'TITS COCHONS	28
Sauce tomate, capicollo, prosciutto, bacon, mascarpone et salade roquette, lime	

PÂTES

L'ENCLOS	27
Sauce crème, poulet mariné à la blanche de Chambly, ail, bacon, courgettes, oignons confits, parmesan	
CARBONARA DU PUB	27
Capicollo, prosciutto, bacon, ail, oignons, parmesan, oeuf, vin blanc	

POUTINES

Sauce régulière ou au poivre

LA CLASSIQUE 20

BŒUF, BACON ET OIGNONS 23

SALADES

BAVETTE ROCKET	31
Bavette de Bœuf, mesclun, roquette, pommes, canneberges, oignons frits, carottes, vinaigrette thaïe	

CEASAR'S PALACE	27
Romaine, kale, parmesan, poulet mariné à la blanche de Chambly, capicollo, prosciutto, bacon, vinaigrette césar maison	

DESSERTS

BON DANS YEULE	10
Gâteau mi-cuit au Nutella	
MAJOR TOM	10
Barre Mars frite servie avec crème glacée vanille	
TARTE AUX PACANES	10
Servie avec mousse au Frangelico	
DESSERT DU MOMENT	10
En collaboration avec les Pâtissières de Ruelle	
